

الخبز طعاما في الأندلس في القرون : الخامس والسادس والسابع هـ (11 — 12 — 13 م)

أ. سهام الدبّاي الميساوي

إنّ الخبز في الأندلس حُبِرَان : خبز أديم يُؤكل مع الإدام فهو يَصْنَحُ اللَّحْمُ أو الخُضَرَ أو الأسماك أو الفِرَاحَ فيطْبِخُ بطيِّهاً ويلدُّ بِلْدَاذِنِهَا. وَخُبْزٌ يَتَّخَذُ لونا من ألوان الطعام: يُخلط باللحم أو يطبخ في اللبن أو يُقلى في الزيت أو يُسقى بالمرق أو يُلقى في العسل. فالأوّل رفيق طعام، يصحب ما يؤكل ولا يكفي في الأكل حتّى يؤكل وحده. والثاني طعام، يُمدّ على الخوان فيكون لونا يَكْتَفُونَ به أو يُتَبَعُونَهُ لونا غيره أو به يَحْتَمُونَ ما يُقَدَّمُونَ.

وفي بعض تآليف الأندلسيين والمغاربة⁽¹⁾ حديث عن طعام الخبز هذا.

قَابِن رَزِين التَّجِيبي يُخَصِّصُ لهذا الطعام باباً فيورِدهُ «مع أنواع المجبّات» والإسفنجة وما يُشَبِّه ذلك»⁽²⁾. وصاحبُ كتاب الطبخ في عصر الموحّدين يذكره مع «أنواع الرّفيس» وأطعمة الحلاوة وما شاكل ذلك»⁽³⁾. وإن كانت أنواع المجبّات والإسفنجة والرفيس

(1) كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحّدين لمؤلف مجهول، تحقيق هوسي ميرندا، دراسات إسلامية، مدريد IX X / 1961 / 1962.

ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان في طبّيات الطعام والألوان، تحقيق محمّد بن شقرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت 1984.

(2) فضالة الخوان، ص 63 وما يليها.

(3) كتاب الطبخ لمؤلف مجهول، ص 195 وما يليها.

والحلاوة ظاهرة في المصنّفين تقودنا إليها أسماؤها، فإنّ أطعمة الخبز وما يماثلها تبدو غير واضحة لأنّها تحمل من الأسماء ما لا ذكر للخبز فيه، باستثناء طعامين اقتربا بالخبز لفظاً⁽⁴⁾. فهل طعام الخبز نوعٌ من أنواع الأطعمة قائم بذاته أم يُقصدُ به أصنافٌ من الأطعمة تتشابه، إلا أنّ كل صنف منها يحمل إسماً مختلفاً؟ وهل الخبزُ في هذه الأطعمة هو العجينُ وقد خُبِرَ أم الخبزُ وقد نُضِجَ؟

إنّ أكثرَ أطعمة الخبز التي ذُكرتْ في الكتابين تُطبخُ بشحم أو سمن أو زبد أو زيت لئلا هي تُغلى فتسقى بالعلس أو اللبن أو السمن أو ماء الورد، ويُدرّ عليها السكر والقرفة. وقد يَزِيدُونَ بعضاً من لوز وجوز وصنوبر. فهذه الأطعمة من الحلاوات ولكنّ بعضَ أطعمة الخبز مالحّة⁽⁵⁾ أو حلوة مالحّة⁽⁶⁾ لا يمكن أن نعتبرها حلاوات. ولو حاولنا أن نحدّد طعام الخبز لقلنا:

إنّه كل طعام يكون الخبزُ جَوْهره. والخبزُ إنّما هو ما خلط من دَرَمَك⁽⁷⁾ أو سميد بماء أو بماء وزيت أو زبد أو شحم، وعجن بخمير أو بدون خمير فالقي في زيت أو سمن أو اتّخذ أقراصاً أو قنايطه أو كعكاه أو بسِطَ رُقاقاه أو أرغفه فطُبِخَ في طاجنٍ أو تنوره أو فُرِن أو مِلّه أو مرّاه فأكل صحيحاً أو مثروداً أو مُفْتَتاً مَحْكُوكاً.

فإذا كان تعريفُ الخبز هذا فأطعمة الخبز في الأثرين كثيرة تتجاوز ما ذُكرَ في القسمين المخصّصين لها. ومنها المَحْبِزَة⁽⁸⁾ والثريد⁽⁹⁾ والهريسة⁽¹⁰⁾ والحشو⁽¹¹⁾ وغيرها.

فكيف كان الخبزُ يُعدُّ إذن للطعام في الأندلس؟ وكيف كان يُستعمل فيه؟

كان الخبز الذي يُجهز للطعام ثلاثة أنواع :

١ - كان الخبز يعدُّ رُقاقاً وهو ثلاثة أنواع :

(1) منه أرغفة مستديرة رقيقة تصنع من سميد صافٍ نقيّ أو من دقيق درمك يخلطان بماء وملح⁽¹²⁾ وزيت⁽¹³⁾. وقد تُسقى هذه الأرغفة وهي تعجن بشحم مرطّب بالزيت⁽¹⁴⁾ أو بزبد

(4) «عمل نوع من طعام الخبز»، فضالة الخوان ص 66. «عمل الخبز المحشو»، فضالة الخوان ص 86.

(5) المسبوسك، كتاب المجهول ص 213؛ الخبز المحشو، فضالة الخوان ص 86.

(6) الجوادبة، كتاب المجهول ص 196، 197؛ رأس ميمون محشو، فضالة الخوان ص 77-78.

(7) الدرملك : دقيق الحواري اي الدقيق الأبيض من القمح .

(8) كتاب المجهول ص 61، 62، 89، 90، 137.

(9) فضالة الخوان، الفصل الثاني، في أنواع التراثد، ص 39.

(10) كتاب المجهول، ص 191.

(11) انظر فضالة الخوان من ص 58 إلى ص 60.

(12) كتاب المجهول ، ص 198.

(13) كتاب المجهول ، ص 198.

(14) كتاب المجهول ، ص 199-210.

وقد يكسر فيها البيض الكامل⁽¹⁵⁾ أو فصوص البيض⁽¹⁶⁾ وقد يضاف إلى البيض الكامل بياض البيض والجبن الطري⁽¹⁷⁾، وتُعجن دون خمير أو بخمير محلول في الماء أو اللبن الحليب. ومن هذه المعجنات تطبخ المعجنات⁽¹⁸⁾ تبسط أرغفتها رقاقا. وتطبخ هذه الأرغفة في الفرن فيوضع بينها الجبن الطري أو تقلي كاملة⁽¹⁹⁾ أو أشكالا⁽²⁰⁾ بعد أن تحشى بالجبن أو دون جبن بعد أن تقطع كما في صنع المشاشه وترمى في زبد أو عسل أو تسقى بالعسل⁽²¹⁾ ويدّر عليها السكر والجوز واللوز والصنوبر. وقد تتحوّل الرقاقات إلى خبزة أو قرصة كبيرة⁽²²⁾ : فيطبخ الرغيف في الطاجن وكلما نضج حوّل على جهة وزيد عليه العجين وهكذا دواليك حتّى تتمّ القرصة. وقد يوضع التمر مرّة بعد مرّة.

(2) ومن الرقاق أرغفة أرقّ من الأولى عجينة من درمك يحلّ بالماء حتّى يصير كالحمو يخلط فيه أحيانا ما يكفي من بياض البيض. تصنع على مرّة الكنافة⁽²³⁾ على نار معتدلة ؛ يصبّ العجين على المرّة بالكأس ويسط الرغيف مستديرا رقيقا. وبهذا الرقاق تُطبخ الجودابة⁽²⁴⁾ والكنافة⁽²⁵⁾ واللوزينق⁽²⁶⁾ والجوزينق⁽²⁷⁾ والمورقة⁽²⁸⁾ والفيطاجة⁽²⁹⁾ وغيرها. وهذه أطعمة يوضع بين رقاقها حشو مختلف ؛ منه دقيق الجوز واللوز والسكر⁽³⁰⁾، ومنه البيض المخلوط⁽³¹⁾ ومنه الجبن الطري⁽³²⁾ وقد يحشى وسط الرقاق الدجاج⁽³³⁾ وتسقى هذه الأطعمة لبنا حلييا أو عسلا أو شراب ورد أو هذا أو ذاك.

(15) كتاب المجهول ، 106.

(16) كتاب المجهول ، ص 100.

(17) فضالة الخوان ص 83.

(18) فضالة الخوان ص 82، 83، 84، 85 ؛ كتاب المجهول ص 198، 199، 220، 210.

(19) كتاب المجهول ص 198، 199.

(20) كتاب المجهول ص 210، 213.

(21) كتاب المجهول ص 198، 200، 210.

(22) «المركبة»: كتاب المجهول ص 203، 204. فضالة الخوان ص 78.

(23) مرّة هندية يسط عليها العجين.

(24) كتاب المجهول ص 187.

(25) كتاب المجهول ص 198، فضالة الخوان ص 64، 70.

(26) فضالة الخوان ص 69.

(27) فضالة الخوان ص 68، 69.

(28) فضالة الخوان ص 72، 73.

(29) كتاب المجهول ص 202.

(30) الكنافة، اللوزينق، اللوزنج، القطائف .. الخ.

(31) الجودابة، كتاب المجهول ص 195، 196.

(32) الفيطاجة، كتاب المجهول ص 202.

(33) الجولابة، كتاب المجهول ص 195، 196.

3 . ومن الرقاق الخبيص⁽³⁴⁾ والخيز⁽³⁵⁾ وهو رقاق النشا أو رقاق يصنع من جشيش القمح المتقع في الماء مدة يومين أو أكثر، يحك باليدين حتى يصير ماؤه خائرا. تصنع منه أرغفة على مرآة الكثافة وتحفف في الشمس أو الهواء. ويمكن أن تبقى الأخبصة بيضاء أو تصبغ صفراء بالزعفران⁽³⁶⁾. يكسر الخبيص فيقل أو يطبخ مع اللبن أو المرق في قدر أو يطبخ في الفرن ويخرج على هيئة رأس تملأ ثقبه عسلا⁽³⁷⁾، ويقل كاملا صحيحا ويؤكل فتيئا مخلوطا بعسل وقلقل.

II — كان الخبز يعد خبزة أو مخبزة وكعكا :

تعجن الخبزة أو المخبزة من دقيق الدرمك والماء والزيت والخمير فتعرك جيدا فيمد نصف عجنيها بنصف حشو من سكر ولوز، وتلطم بزيت وتطبخ في طاجن⁽³⁸⁾ أو في فرن⁽³⁹⁾. وقد يضاف إلى عجنيها البيض والزعفران والزبد ويلقى في العسل والسمن⁽⁴⁰⁾ فيسقى بالعسل ويذر عليه اللوز والصنوبر والجوز والقلقل والسكر. وقد يعجن هذا الخبز دون خمير فيحشي بالبندق⁽⁴¹⁾ أو الفراخ أو الزرايزير⁽⁴²⁾ أو السلاحف⁽⁴³⁾ أو السمك النهري أو البحر⁽⁴⁴⁾ بعد أن تطبخ وتخلط بمرقها والبيض المكسور أو المسلوق⁽⁴⁵⁾. وقد يصبغ الخليط أخضر بماء كسبرة أو أصفر بالزعفران. وتغطى الخبزة برغيف وقد تسقى بعد أن تخرج من الفرن بلبن ثم بعسل. أما الكعك⁽⁴⁶⁾ فيصنع من دقيق درمك وسميد يلت بزيت وقد يخمر وقد لا يخمر. يصنع أنواعا وأشكالا ويستعمل عجينة في صنع الجوزينق والمقروض وكعب الغزل ولقم القاضي والآذان المحشوة واعتبار الكعك خبزا في الأندلس يعود إلى الاستعمال اللغوي عند العرب فالكعك عندهم الخبز اليابس.

(34) فضالة الخوان ص 73، 74، 75.

(35) كتاب المجهول ص 209.

(36) فضالة الخوان ص 75.

(37) كتاب المجهول ص 99.

(38) كتاب المجهول ص 105، 106.

(39) كتاب المجهول ص 90.

(40) كتاب المجهول ص 91.

(41) البنادق: لحم مخلوط بأفاويه وبيض بيض. كتاب المجهول ص 61.

(42) الزرزور والزرزور: طائر أكبر من العصفور. فضالة الخوان ص 86.

(43) السبلخاف، دابة بحرية، كتاب المجهول ص 137.

(44) كتاب المجهول ص 90. فضالة الخوان ص 86.

(45) كتاب المجهول ص 137، 90، 89، 62، 61.

(46) فضالة الخوان ص 63، 64.

من الفتيت ما يؤخذ من خبز سميد أبيض فيجعل في الشمس حتى يجف، ويُدقُّ ويُنخلُ ويُلتُّ بالزيت ويُترك ليلة⁽⁴⁷⁾، ومنه ما يحك من خبز الدرمل⁽⁴⁸⁾ أو الرقاق⁽⁴⁹⁾ أو الأقرص⁽⁵⁰⁾. ويستعمل فتات الخبز استعمالات شتى فيخلط بعسل وفلفل وأفابيه لصنع البنادق⁽⁵¹⁾. ويعجن بلوز وبيض ونعنع وقانصة فرخ وكبدته وبيض مسلوقة فيحشى الدجاج بذلك⁽⁵²⁾ ويُفرس بزبد أو سمن أو لوز وسكر⁽⁵³⁾ ويطحخ مخلوطا بتمر⁽⁵⁴⁾. ويستعمل الفتات كذلك لتخمير الطعام⁽⁵⁵⁾ ويعوض القمح في الهريسة⁽⁵⁶⁾ ويقوم مقام الكسكسو⁽⁵⁷⁾.

إن الخبز إذن يصنّف أصنافا كثيرة، بل إن النوع الواحد منه يشكّل أشكالا ويلون ألوانا فيبقى واحدا لا يتغير تدخله مواد أخرى ويطحخ على نحو يجعله متعدّدا تعدّد الأطعمة التي فيها دخل. ويتعدّد الخبز ويلون في الطعام الواحد تعدّد الفرائخ واللحوم والخضر وتلونها ومن تلك الأطعمة الثرايد⁽⁵⁸⁾، يتعدّد الخبز فيها عجنا وطبخا وهشّا. والثريد لغة من ثرد يثرد الخبز أي هشمه وكسره ثردا أي فتّا. والثريد ما يهشم من الخبز ويبلّ بماء القدر وغيره. فالثريد أو الشرّة أو الثرودة أو المثرّدة تحمل الخبز في ذاتها، لذلك نعتبرها أمّ الطعام في هذا الباب. ولئن كانت اللحوم أو الفرائخ تجعل هذا الطعام يُنسب إليها وكذلك الإدام، فإنّ الخبز هو الذي يُخرّجها إلى الوجود ثريّدة. وقد تفتّن الأندلسيون في طبخ الثرايد تفتّنا يفوق ذاك الذي تحفظه الكتب المشرقيّة. حتى أنّ ابن رزّين ختم الثرايد التي ذكر بقوله⁽⁵⁹⁾ «وفيما ذكرت من أنواع الثرايد كفاية» إشارة إلى أنّه لم يذكر إلّا بعضها. وكانت الثرايد في الأندلس تصنع من جميع الأخباز التي ذكرنا بل إنّها تصنع من أخباز أخرى منها الرقاق المدهونة بالسمن المطبوخة في الملة تركب على بعضها فتطحخ من جديد في الفرن⁽⁶⁰⁾. ومنها الفطير. ومنها

(47) كتاب المجهول ص 231.

(48) كتاب المجهول ص 99.

(49) كتاب المجهول ص 206، 207.

(50) فضالة الخوان ص 77.

(51) كتاب المجهول ص 231.

(52) فضالة الخوان ص 77.

(53) كتاب المجهول ص 190، 205.

(54) كتاب المجهول ص 206، 207.

(55) كتاب المجهول ص ص 66.

(56) كتاب المجهول ص 191.

(57) كتاب المجهول ص 181.

(58) فضالة الخوان ص 39 وما يليها.

(59) فضالة الخوان ص 57.

(60) فضالة الخوان ص 54.

مورقات الإسفنج. ومنها أرغفة تجفف بالطاجن ويكمل طبخها في قدر الكسكسو. وكانت هذه الأخباز تترد كباراً وتكسر فتاتاً وسطاً أو تفتت أدق ما يمكن. وعادة ما يُسقى الثريد بالمرق جيداً إلا ما كان منه فطيراً. وقد يفتت الخبز أو يهشَّ فيُلقي في المرق أو اللبن الحليب. وتوضع اللحوم أو الفراخ والعصافير أو الأرناب أو البنادق والمركاسه أو الرؤوس على الثريد أو في الجوانب حوله، ويصحب ذلك الخضّر وقد تتنوّع بتنوّع اللحوم وتغيّر الفصول. وتزين التراث الأقرص المقلية أو الدجاج المشوي أو العصافير المنجمة أو البيض ومحاحه والزيتون والجبن واللوز. ويذرّ على ذلك السنبل والزنجبيل والقرفة. وإن كانت هذه هي الطريقة التي تطبخ بها التراث في المشرق، فإنّ من التراث في الأندلس ما لم نجد له مثيلاً في كتب طبخ مشرقية⁽⁶¹⁾، من ذلك الثريد الذي يبقى خبزاً كاملاً لا يهشم فيطبخ مثل المسمنة أو المورقة⁽⁶²⁾. ومن ذلك الثريد الذي يصنع خبزاً قرصاً⁽⁶³⁾ أو ذاك الذي يوضع الخبز فيه مرّة على مرّة والجبن المحكوك مرّة على أخرى. ثم يخلط الخبز والجبن بعد أن يسقى الثريد⁽⁶⁴⁾ أو هذا الذي يخلط خبزاً بلحم دجاجة مسلوقة قبل أن يصبّ عليه المرق⁽⁶⁵⁾.

ولعلّ المقارنة بين ما كان يطبخ في المشرق وما كان يطبخ في المغرب صعبة لاندثار جلّ الكتب المشرقية. إلا أنّ نظرة إلى كتابين مشرقين⁽⁶⁶⁾ تجعلنا نقرّ بأنّ الأندلس فتحت صدرها رحباً لطعام المشرق. ومن هذا الطعام ما بقي يحمل نفس الاسم، من ذلك اللوزينج والجوزينقي والكنافة والكعك والثريد والهريسة ولقم القاضي وغير ذلك. ويطبخ بنفس الطريقة. ومن الأطعمة ما حافظ على الاسم وتغيّر صنعه أو تطوّر من ذلك الخبيص. فقد كان يطبخ في المشرق من فتات خبز سميد يلقى في الشيرج أو اللبن الحليب ثم يرشّ بالسكر وقد يعوّض الفتات السميد، أو اللوز أو الجزر أو القرع⁽⁶⁷⁾. أمّا الخبيص في الأندلس فهو رقاق النشا يكسر ويلقى في الطعام أو يثرّد أو يقلى وحتى حلواء الخبيص الأندلسية فإنّها تقوم على رقاق النشا والعسل⁽⁶⁸⁾. وإنّ الخبيص المشرقي كما ورد في كتاب البغدادي هو الخبيصة الأندلسية يحلّ لباب خبز الدرمك فيها محلّ فتات خبز السميد ويعوض الزيت فيها الشيرج وماء الرمان الحلو الحليب.

(61) الوراق (ابن سيار) كتاب الطبخ، حقّقه وقّده كاي اوزيري وسحبان مروّة (هلسنكي 1987). البغدادي، كتاب الطبخ، دار الكتاب الجديد، دمشق ط، 1964.

(62) انظر فضالة الخوان باب التراث.

(63) انظر فضالة الخوان باب التراث.

(64) انظر فضالة الخوان باب التراث.

(65) انظر فضالة الخوان باب التراث.

(66) كتاب الوراق وكتاب البغدادي.

(67) البغدادي، كتاب الطبخ ص 73، 74.

(68) فضالة الخوان ص 246.

ومن الأطعمة ما أخرج إخراجا جديدا من ذلك أنواع الثرايد والأقراص والكعك، ومن ذلك الجودابة والسنبوسك⁽⁶⁹⁾. وإن كانت الجودابة في الأندلس «طعاما مشرقيا»⁽⁷⁰⁾ «غريب الصنعة من أطعمة الملوك»⁽⁷¹⁾، فإنها تختلف عن أنواع الجواذب المذكورة في كتاب البغدادي⁽⁷²⁾ في طريقة إخراج الطعام. ففي المشرق والمغرب تُبَسِّطُ الرقاقان ويَمَدُّ فوقهما الحشو وهو في المغرب اللوز والسكر والأفاويه والبطور وفي المشرق اللوز والفسق أو التمر المدروس بالفتات والجوز أو الرطب أو خبيص اللوز ويعاد ذلك مرّات. إلّا أنّ الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران يُحشى وسط الجودابة في المغرب بينما يعلّق على الرقاق في المشرق يُصَيِّها من وَدَكِهِ.

أمّا السنبوسج⁽⁷³⁾ الشرقي فهو رقاق محشوة لحما وبيضاً، بينما السنبوسك في الأندلس رقاق محشوة ثوما وتوابل أو هو عجّين مخلوط بلحم⁽⁷⁴⁾ أو عجّين يُحشى بسكر ولوز⁽⁷⁵⁾. وهو هنا وهناك يقلّى في شكل مثلثات.

إنّ تغيّر طرق طبخ الأطعمة ذات الأصل المشرقي في الأندلس ناتج لا محالة عن تداخل الحضارات وتعدّد الأجناس وتنوّع العادات. وقد يكون ما تخاله، تغيّراً في طرق صنع بعض الأطعمة مثل الجودابة والسنبوسك والخبيص وغيرها ليس كذلك وإنّما هذه أصناف لعلّها مشرقية اندثرت الكتب التي وصفتها فحافظت الأندلس عليها، بل لعلّ الكتب المشرقية لم تصفها فأخرجتها مصنّفات الأندلسيين حفاظاً على هويّة كان لابدّ أن تثبت في مجتمع كثرت أجناسه وتعدّدت الفوارق فيه.

وهكذا بدأ الخبز عنصراً قارّاً في هذه الأطعمة فألحقت به. وإن كان «طعام الخبز» في كتابي الطبخ اللذين اعتمدنا هما نوعاً من الطعام يطلق على ما يشبه المجبّبات والإسفنج والرفيس، فإنّنا وسّعنا هذا المفهوم إلى كلّ طعامٍ طبخ فيه. وكان الغالب على الطعام في الأندلس الرقاق بمختلف أنواعه، وقد استعمل الرقاق في أصل معناه اللغوي أي الخبز المنبسط الرقيق والأرغفة الواسعة الرقيقة، بينما غلب استعماله في الكتب المشرقية على الخبز الناضج الأديم. وكثرة الاحتفاء بالخبز في الأندلس تعود دون شكّ إلى توفّر الحبوب في هذه

(69) كتاب المجهول ص 92.

(70) كتاب المجهول ص 195، 196.

(71) فضالة الخوان ص 168.

(72) البغدادي ص 71، 72، 73.

(73) البغدادي ص 57.

(74) المجهول ص 213.

(75) فضالة الخوان ص 246.

الرَّبُوع وإلى تواصل عادات متوسطة قديمة والتأثر بتقاليد عربية وبربرية⁽⁷⁶⁾، كما يعود تنويع الأبحاز والأطعمة المشتقة منها إلى الرخاء من ناحية وإلى الجذب من ناحية أخرى⁽⁷⁷⁾.

لقد كان الخبز في الأندلس يصنع من دقيق إليه يعود، يُحكَ، يُنْحَل، يُلْقَى إلى الشمس تَلْفَحُهُ فَلَا يَبْقَى خَبْزًا إِلَّا فِي ذَاكِرَةِ تَجْدُدِهِ. وَكَانَ يَتَجَدَّدُ عَرَكًا وَعَجْنًا، وَمَدًا وَبَسْطًا وَيَتَعَدَّدُ هَشًّا وَفَتًّا، وَسَقِيًّا وَغَمْسًا، وَيَتَنَوَّعُ رَائِحَةً وَطَعْمًا وَلَوْنًا. تَرَاهُ الْعَيْنُ أَخْضَرَ أَصْفَرَ أَيْضَ أَصْهَبَ، فَتَمْتَدُّ إِلَيْهِ الْيَدُ تُحَرِّكُهَا رَوَائِحُ عَطَرَةٍ وَيَلْقَاهُ اللِّسَانُ طَرِيًّا يَدُوبُ، نَاضِجًا يُمَضَّعُ، دَسِيمًا يَسِيلُ بَارِدًا يَتَعَشَّى، دَافِئًا يُحْيِي وَخُلُوفًا يُسَكِّرُ.

يَتَنَوَّعُ الْخَبْزُ فِي الْأَنْدَلُسِ فَيَتَجَدَّدُ عَهْدُ النَّاسِ بِالْحَيَاةِ رَغْمَ وَحُودِ الْخَبْزِ فِيهَا غُنْصَرًا رَئِيًّا.

— وهذا شرح لبعض الألفاظ الواردة في المقال (وقد أشرنا إليها بعلامة طباعية «) —

أَذَانٌ مَحْشُوءٌ : نوع من الكعك يمدّ ويطوى شبه الآذان. تحشى بعد أن تطفى باللوز.
إِسْفَنِج : عجينة خفيفة من سميد أو درمك مختمر محلول بماء يقطع قطعاً صغيرة تطفى في زيت وتُسقى بالعسل.

بِنَادِق : لحم مدقوق يضاف إليه ماء بصلّة وزيت وأفاريه وبيض. يصنع أقراصاً صغيرة.
تَخْمِيرُ الطَّعَامِ : وضع مادة في المرق أو الحسو، تنحلّ فيهما فتخترهما. وقد تكون هذه المادة فتاتاً أو خميراً أو بيضاً.
تَقُور : نوع من الكوانين يُخبز فيه.

جَشِيش : ما جُشّ من الحَبّ أي ما دقّ منه وطحن طحناً غليظاً وهو اليوم «الدشيش» في المغرب العربي.

جَوْذَابَة : خبز يسقى في الفرن بودك الشواء أو مرق الدجاج أو اللحم أو يسقى بسكر وعسل.

جَوْزِينِق : من الحلالات يُعمل من رغف رقيقة وجوز وعسل وهو الجَوْزِينِج كذلك وهو تعريب كَوْزِينَة.

Lucie Bolens, la cuisine andalouse, un art de vivre XI^e, XIII^e S. Albin Michel (76) 1990 p. 55 et suivantes.

Lucie Bolens, Pain quotidien et pain de disette. Annoles E.S.C. Mai-Août (77) 1980.

حسو : اسم ما يُحسَى. وهو مرق يوضع فيه فتات محكوك أو دقيق أو خمير أو نخالة أو جشيش قمح أو شعير أو أرز أو غير ذلك .

خبيز وخبيص وخبيصه : الخبير لغة هو المخبوز من أي حبّ وهو ما ضُرب باليدين والخبيص من الخبص وهو خلطك الشيء بالشيء والخبيصة مفرد الخبيص .
الخبيز والخبيص : من أنواع الحلوى، يُتخذ من رقاق القمح (النشا) ويتخذ من لبّ القمح ويطبخ بالعسل. وقد يطبخ رقاق الخبيص مع اللحم. والخبيصة نوع من المربيات تطبخ من النشا والعسل.

درمك : دقيق أبيض وهو لباب الدقيق.

رغيف : من رغفت العجين أرغفة ورغفا إذا جمّعته وكتلته بيدك فالرغيف الخبزة رقاقا أو فصيرا أو طُلْمة أو مخبزة أو خبزة.

رفيس : طعام من فتات خبز أو عجائن مقطوعة قطعاً صغاراً ؛ يُخلط ذلك بالزبد أو السمن والتمر أو اللوز والسكر أو العسل .

رقاق : خبز منبسط رقيق .

زعفران : من الطّيب ومن الأفاويه وهو صبغ معروف .

زنجيل : نبات يؤكل رطباً ويُستعمل يابساً. من الطّيب والأفاويه.

سميد : بالذال والذال، لباب الدقيق .

سنبل : جزء التّبات الذي يتكوّن فيه الحبّ، يستخرج من جذور بعض أنواعه عطر مشهور. فالسنبل من الطيب والأفاويه.

سنبوسك : عجينة يُحشى بسكر ولوز مدفونين ويثنى طرفاه ويقلى في الدهن وقد يحشى بلحم مدقوق مع أفاويه .

شبيرج : دهن السمسم.

طاجن : آنية من الطين .

فتات وفيت : ما تكسر من الخبز .

فطير : ما أُعجل من الخبز عن إدراكه. يخبز دون خمير ويُقرّص رقيقاً ويثقب وتمسح وجوه الأقراص بالماء.

فلفل : ثمر يجتنى ثم ينشر في الظلّ فيسودّ وينكمش من الأفاويه.

فيطاجة : طعام يتخذ من الرقاق والجبن ويسقى باللبن الحليب والعسل وشراب الورد .
قرصة : (1) خبزة صغيرة مبسطة مدوّرة وهي إمّا رغيّة غليظة أو رقاقة. تُحشى القرصة لوزا وتطبخ في فرن أو تقلي الأقراص المحشوة في الزيت.
(2) والقرصة كذلك مثل البنادق ولكنها أكبر منها حجما تصنع من دجاج وكبد وقانصة.

قنايط : عجين يلفّ على جعاب من قصب، يقطع جعابا صغارا تجفّ في الهواء أو الشمس. تقلي بعد أن تنزع وتحشى بلوز وسكر .

كسبرة : هي الكزبرة، نبات له ورق رقيق يستعمل في الطعام طريا. تستعمل بزره أفاويه .
كسكسو : طعام لأهل المغرب يتخذ من طحين البر وينضج على البخار.

كعب الغزال : نوع من الكعك محشو بلوز، يترك مستطيلا ولا يدور .
كعك : خبز يعمل من الدقيق والسكر والزبد أو السمن أو الزيت ويسوى مستديرا يكون بسيطا أو محشوا .

كنافة : رغائف رقيقة جدّا تطبخ ثمّ يعمل فيها العسل والأفاويه .
لُقْمُ القاضي : نوع من الكعك : يمدّ عجينه مستطيلا، يحشى بلوز ثمّ يصنع منه أمثال الجوز، يقلي في زيت ويلدّر عليه سكر .

لُوزِينَج وَلُوزِينُث : من الحلاوة، تُتخذ من رقاق ولوز وسكر، تعريب لُو زينة .
مجبنات : رقاق يحشى جبنا، يقلي أو يطبخ في فرن، يسقى عسلا .
مخبزة : خبزة لم تنضج بعد تُحشى لحما أو فراخا أو بنادق أو غيره ذلك وتطبخ في فرن .

مرآة : مرآة هندية أو مرآة الكنافة هي آنية شبيهة بالمقلاة يوضع عليها العجين فينضج. توضع المرآة فوق نار معتدلة. (شبيهة في تونس بالآنية التي تطبخ عليها الرقاق المسمّى مَلْسُوقَة).

مركاس : ومرقاس: لحم يخلط بشحم وأفاويه وبصل وثوم ومُرّي وماء ورد ونعنع، تُحشى المصارين به وتعلّق للشمس أو للدخان.

مَسْمَنَة : عجينة يمدّ رقيقاً ثمّ يُطوى بعدما يُدهن بالسمن فيمدّ ثانية. يُطبخ ثمّ يُسقى بالعلس.

مُشاش زبيدة : رفاق تقطع كل واحدة على ثلاث وتُجمع أطرافها ثمّ تمدّ بالشوبك⁽¹⁾ وتشقّ بالسكين على أربع ثمّ تقلى وتسقى بالعلس.

مقروض : طعام من سميد يحشى بتمر أو لوز، يفتل باليدين، يقطع ويقلى، يسقى بالعلس.

ملّة : الرماد الحارّ.

مورقة : هي المسمنة .

هريسة : طعام يطبخ من دقيق محلول في القدر أو فتات أو غير ذلك ومن لحم وشحم/

المثقف والمسؤولية

إنّ نزاهة الفكر لدى المثقفين هي التي تعزز لديهم جميعاً الشعور بالمسؤوليّة المدنيّة تجاه المجتمع الذي ينتسبون إليه، فهم المعبرون عن مشاغل ذلك المجتمع وعن مشاكله، وهم حماة قيمه الروحيّة والحضاريّة والوطنية، وهم درعه الواقية من مختلف التحديات التي تواجهه.

الرئيس زين العابدين بن علي
قرطاج 1991/11/14

(1) شؤنّد وجؤنك : هما الشؤنق : خشبة الخباز أي ما يسوّى به الرغيف قل الخبز والمشهور شوبك بالكاف وفتح الشين.